LA CUISINIÈRE À GAZ PROFESSIONNELLE RGT

Guide d'installation

MODÈLES :

RGT-305	RGT-364GD	RGT-486GD
RGT-366	RGT-484GG	RGT-485GD
RGT-364GL	RGT-486GL	

À L'INTENTION DE NOS CLIENTS

Nous vous remercions d'avoir choisi cette cuisinière à gaz professionnelle DCS. Nous avons conçu ce Manuel d'installation pour expliquer ses fonctions uniques. Il contient des informations extrêmement utiles sur la façon d'installer correctement votre nouvel appareil. Vous pourrez ainsi en profiter pendant des années en toute sécurité.

Si vous avez des questions au sujet de notre produit, communiquez avec un représentant du centre de service à la clientèle DCS par téléphone :1-888-936-7872, ou par courriel : customer.care@fisherpaykel.com.

REMARQUE : Veuillez noter les numéros de modèle et de série sur cette page pour information (situé sur la plaque signalétique, sur le panneau arrière et également sur le cadre avant, coin inférieur droit entre le panneau de seuil de porte et la porte du four).

NUMÉRO DE MODÈLE _____ NUMÉRO DE SÉRIE _____

REMARQUE : Inspecter le produit pour vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant l'expédition. En cas de dommages, contacter le transporteur et entamer une déclaration pour dommage. DCS by Fisher & Paykel n'est en aucun cas responsable des dommages pendant l'expédition.

Ne pas jeter le matériau d'emballage (boîte, palette, sangles) avant d'avoir inspecté l'unité.

⚠ AVERTISSEMENT!

Toute installation, ajustement, altération ou entretien incorrect peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Veuillez lire soigneusement ces instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer, utiliser ou effectuer l'entretien de cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Évitez de stocker ou d'utiliser de l'essence ou tout autre liquide et vapeur inflammable à proximité de cet appareil électroménager ou de tout autre.

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. N'essayez pas d'allumer aucun appareil électroménager.
2. Ne touchez aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun téléphone dans l'édifice.
3. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
4. Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
5. Toute installation ou service doit être confié à un installateur qualifié, un organisme de service ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT!

Pour réduire les risques de blessures en cas de feu de graisse sur la table de cuisson, respectez les consignes suivantes : Éteignez d'abord le brûleur. Étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits d'un plateau métallique, de bicarbonate de soude ou à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse. Attention à ne pas vous brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez les lieux et appelez les pompiers. Ne prenez jamais en main une poêle ou une casserole qui a pris feu; vous pourriez vous brûler. N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR UN FEU DE GRAISSE, y compris des serviettes mouillées; une explosion de vapeur violente pourrait en résulter. Utilisez un extincteur SEULEMENT si :

1. Vous êtes sûr qu'il s'agit d'un extincteur de classe ABC et savez comment le faire fonctionner.
2. L'incendie est limité et se limite à l'endroit où il s'est déclenché.
3. Vous êtes en train d'avertir les pompiers.
4. Vous pouvez combattre l'incendie le dos tourné vers une sortie.

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	3
MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION	4-6
MODÈLES	7
PLANIFICATION DE L'INSTALLATION	8-9
DÉBALLAGE ET MANIPULATION	9-11
EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION	12
INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT	13
PRÉPARATION DES ARMOIRES	14-16
INSTALLATION DU DOSSERET	17
CONNEXIONS ÉLECTRIQUES	17-18
BRANCHEMENT DU GAZ	18-19
ESSAI ET RÉGLAGES	19-21
NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES	21
LISTE DE CONTRÔLE FINALE DE L'INSTALLATEUR	22
POUR L'OBTENTION DE SERVICE	23
GARANTIE	24-25

INTRODUCTION

Les cuisinières de série RGT DCS sont dotées de nombreuses fonctions offertes dans une multitude de combinaisons variées. Les brûleurs à double débit (Dual Flow BurnersTM) brevetés permettent des températures de mijotage constamment plus basses et dégagent une puissance de 17 500 BTUH, incluant deux brûleurs de 12 500 BTUH. Également disponibles sur les cuisinières : plaque chauffante et/ou gril de 18 000 BTU.

Les fours à convection à gaz à grande capacité des cuisinières RGT sont équipés d'un gril infrarouge à gaz dans le four. Le petit four à gaz de la série RGT 48 po est idéal pour la cuisson de petit plats. Vous devez installer l'un des deux dosserets muraux fournis si le dégagement entre les matériaux combustibles et l'appareil est inférieur à 30,5 cm/12 po. Voir pages 9 et 18.

INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'INSTALLATION

Les cuisinières de série RGT ont été testées conformément à la norme ANSI Z21.1 pour les appareils électroménagers domestiques de cuisson à gaz. Ces cuisinières doivent être installées avec une hotte de ventilation suspendue (voir les exigences en matière de ventilation). Étant donnée la puissance de feu professionnelle élevée de cet appareil, faites particulièrement attention à l'installation de la hotte et de ses conduites de manière à respecter les codes du bâtiment en vigueur. Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie qui peuvent se produire lorsqu'on s'étire au-dessus d'appareils aux surfaces chauffantes, évitez de placer des armoires de cuisine au-dessus de l'appareil.

Consultez les codes du bâtiment en vigueur concernant la méthode à suivre pour installer la cuisinière. Les codes peuvent varier d'une région à l'autre. L'installation, les connexions électriques et la mise à la terre doivent être conformes à tous les codes en vigueur. En l'absence de tels codes, l'appareil doit être installé conformément à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code et la norme 70 ANSI/NFPA du National Electrical Code (Code national de l'électricité). Assurez-vous que l'appareil installé est réglé selon le type de gaz utilisé. Les cuisinières à gaz sont réglées en usine pour fonctionner au gaz naturel ou propane selon le modèle spécifique commandé. **Avant d'aller plus loin, vérifiez que la cuisinière est compatible avec l'alimentation en gaz du site où elle doit être installée.** Renvoyez la cuisinière au distributeur si elle n'est pas réglée pour fonctionner avec l'alimentation en gaz du site.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

Votre nouvel appareil DCS fonctionnera de manière sûre et fiable pendant des années si vous en prenez bien soin. Faites extrêmement attention quand vous utilisez cet appareil de niveau professionnel, car il dégage une chaleur intense et peut augmenter les risques d'accidents. Vous devez respecter des consignes de sécurité élémentaires durant l'utilisation d'appareils de cuisine, dont celles-ci :

- Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvel appareil. Ceci vous permettra de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Commencez par vous assurer que l'installation et l'entretien sont effectués correctement. Suivez les instructions d'installation fournies avec cet appareil. Avant d'utiliser l'appareil, confiez son installation et sa mise à la terre à un technicien qualifié.
- Demandez-lui de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt de l'alimentation de gaz afin de savoir comment couper l'arrivée de gaz.
- Si vous sentez une odeur de gaz, cela signifie que l'installateur n'a pas vérifié correctement s'il y avait des fuites. Si les connexions ne sont pas complètement étanches, une petite fuite pourrait se produire et laisser s'échapper une faible odeur de gaz. La détection des fuites n'est pas une procédure à faire soi-même. Certaines fuites ne peuvent être détectées que si la commande du brûleur est sur ON. Dans l'intérêt de votre sécurité, confiez cette procédure à un technicien qualifié.
- Si jamais un brûleur s'éteint et laisse s'échapper du gaz, ouvrez la fenêtre ou la porte pour évacuer l'air. N'essayez pas d'utiliser l'appareil avant que le gaz ne se soit complètement dissipé. Suivez les instructions de la page 1, « Pour votre sécurité - Si vous sentez une odeur de gaz ».
- Cet appareil électroménager a été monté en usine pour être utilisé avec du gaz naturel ou propane. Il doit être réglé correctement en usine selon le type de gaz utilisé.
- Ne réparez pas ni ne remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf indication contraire du manuel. Tout autre travail d'entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où l'on utilise des appareils électroménagers. Il ne faut jamais les laisser tourner ou enfoncer des boutons, ni s'asseoir ou se tenir debout sur ces appareil ou les toucher lorsqu'ils sont en marche.
- Des enfants en marchette ou à quatre pattes peuvent être attirés par la poignée ronde de la porte et la saisir pour ouvrir la porte du four. Ils pourraient alors se blesser si la porte est ouverte ou se brûler sérieusement si le four fonctionne et qu'il est chaud.

⚠ AVERTISSEMENT!

évitez de ranger sur les appareils ou à l'arrière des articles pouvant attirer les enfants. Les enfants peuvent être blessés sérieusement s'ils grimpent sur l'appareil pour atteindre ces articles.

- Ne rangez jamais rien dans le four ni sur la table de cuisson. Des matériaux inflammables pourraient prendre feu, des éléments en plastique pourraient fondre ou s'enflammer et d'autres types d'objets pourraient être détruits.
- Ne suspendez aucun article sur l'appareil et ne placez aucun objet contre le four. Certains matériaux sont très inflammables et pourraient prendre feu.
- Si l'appareil se trouve près d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux sont suffisamment éloignés des brûleurs de la table de cuisson; ils pourraient prendre feu sinon.
- Ne versez pas d'eau sur les feux de graisse. ÉTEIGNEZ tous les brûleurs, puis étouffez le feu avec du bicarbonate de soude ou à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse.
- Ne laissez jamais des vêtements, gants ou autres matériaux inflammables en contact ou à proximité d'un brûleur ou d'une grille de brûleur tant que ces derniers n'ont pas refroidi. Les tissus peuvent s'enflammer et causer des blessures.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

- Utilisez seulement des gants isolants secs : les gants humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou de linge épais à la place de gants isolants. Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs ou leurs grilles.
- Pour assurer votre propre sécurité, habillez-vous de façon appropriée. Ne portez jamais de vêtements ou de manches lâches lorsque vous utilisez l'appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.
- Ne recouvrez aucune partie du four ou de la table de cuisson avec du papier aluminium. C'est un isolant thermique qui peut emprisonner la chaleur, laquelle peut alors affecter la performance de la table de cuisson et endommager la finition du four ou des pièces de la table de cuisson.

> **⚠AVERTISSEMENT! Ne recouvrez JAMAIS les fentes, trous ou passages situés au bas du four et évitez de recouvrir entièrement une grille avec des matériaux tel que le papier d'aluminium. Cela a pour effet de bloquer la circulation d'air à l'intérieur du four et peut causer un empoisonnement à l'oxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur et causer ainsi un risque d'incendi**

- Cet appareil électroménager est destiné à la cuisson. N'utilisez jamais le four ou la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer une pièce. Une telle utilisation peut endommager les pièces de la table de cuisson ou du four.

> **⚠AVERTISSEMENT! N'utilisez JAMAIS cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement à l'oxyde de carbone et une surchauffe du four.**

- Durant l'utilisation de la table de cuisson : ne touchez pas les grilles des brûleurs ou les surfaces adjacentes. Ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Durant l'utilisation du four, évitez de toucher les surfaces intérieures du four, la surface extérieure autour de la porte et la garniture arrière. Les surfaces situées directement au-dessus de la porte du four peuvent être chaudes si le four a fonctionné avec la porte ouverte ou si quelque chose a empêché la porte de se fermer.
- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez à flamme haute. Un débordement par bouillonnement pourrait produire de la fumée et un déversement graisseux qui pourrait prendre feu. Et, ce qui est plus grave, si les flammes des brûleurs sont étouffées par un débordement important affectant l'allumeur, le gaz non brûlé s'échappera dans la pièce.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique calorifugée, céramique, poterie ou émaillés sont appropriés pour être utilisés sur la table de cuisson. Ce genre d'ustensile peut se briser à la suite de changements de température soudains. Utilisez-les seulement à feu doux ou moyen selon les instructions du fabricant. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisine professionnels.
- Ne chauffez pas de contenant de nourriture fermé car la pression pourrait s'accumuler et le faire exploser.
- Durant la cuisson, réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne chauffe que le fond du récipient et ne le dépasse jamais. Cela pourrait sinon chauffer ou faire fondre les poignées.
- Servez-vous toujours d'ustensiles à fond plat suffisamment larges pour couvrir les brûleurs. L'utilisation d'ustensiles trop petits risque d'offrir un contact direct à la flamme et de mettre le feu aux vêtements.
- Afin de réduire le risque de brûlures, d'allumage de matériaux inflammables et de déversement involontaire, tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur afin qu'elles ne surplombent pas les surfaces de travail adjacentes, les zones de cuisson et le bord extérieur de la table de cuisson.
- Tenez la poignée du récipient afin d'empêcher tout mouvement de l'ustensile lorsque vous retournez ou remuez la nourriture.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

- La graisse est inflammable. Laissez toute graisse chaude refroidir avant d'essayer de la manipuler. Évitez de laisser la graisse s'accumuler autour des brûleurs de la table de cuisson. Nettoyez après chaque utilisation ou déversement.
- Pour assurer un bon allumage et une bonne performance des brûleurs de la table de cuisson, gardez leurs ports dans un état propre. Il peut s'avérer nécessaire de nettoyer ceux-ci en cas de débordement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas, même si les allumeurs électroniques cliquent.
- N'utilisez pas le gril pour cuire des viandes ou des produits très gras pouvant alimenter les flammes. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dans le gril.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Évitez de vous brûler à la vapeur : n'utilisez pas d'éponge ou de linge mouillé pour nettoyer l'appareil alors qu'il est encore chaud. Certains produits de nettoyage dégagent des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude. Respectez le mode d'emploi du fabricant du produit de nettoyage.
- Assurez-vous que les boutons de la cuisinière ou de la table de cuisson sont fermés et que l'appareil est froid avant d'utiliser des nettoyants aérosol sur l'appareil ou à proximité. L'élément chimique qui produit le jet de vaporisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.
- Placez les grilles de four à la position voulue quand le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est encore chaud, ne laissez pas les gants isolants toucher l'intérieur chaud du four.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four; laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou remplacer les aliments.
- Évitez de frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de la porte, car il est essentiel à l'obtention d'une bonne cuisson. Lavez le joint avec de l'eau chaude seulement.
- Nettoyez fréquemment la hotte et les filtres de ventilation surplombant la cuisinière ou table de cuisson afin d'empêcher toute accumulation de graisse provenant des vapeurs de cuisson. Le filtre peut être nettoyé dans un lave-vaisselle ou un dishdrawer. Respectez le mode d'emploi du fabricant du produit de ventilation en ce qui a trait au nettoyage.
- ÉTEIGNEZ le ventilateur en cas d'incendie ou si vous flambez intentionnellement des liqueurs ou des spiritueux sur la table de cuisson. Si le ventilateur est en marche, il pourrait en effet répandre les flammes.
- ÉVITEZ de bloquer la circulation de l'air de combustion ou de ventilation. Assurez toujours un apport d'air frais.
- Pour des raisons de sécurité et pour ne pas endommager l'appareil, évitez de vous asseoir, de vous tenir debout ou de vous appuyer contre la porte du four ou la surface de cuisson.
- Les réparations doivent être effectuées par des techniciens agréés uniquement. Ceux-ci doivent débrancher le bloc d'alimentation avant de travailler sur l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Proposition 65 de la Californie - L'incinération de gaz de cuisson génère des sous-produits considérés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer ou des malformations congénitales. Les lois de Californie exigent que les entreprises avertissent leurs clients qu'ils risquent d'être exposés à de telles substances. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux instructions contenues dans ce manuel et assurez une bonne ventilation lorsque vous cuisinez au gaz.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

RECOMMANDATIONS CONCERNANT LE BRANCHEMENT DU GAZ :

Un robinet manuel doit être installé à l'extérieur de l'appareil, sur le devant, dans un endroit accessible, afin de permettre de couper le gaz. La conduite d'alimentation ne doit pas dépasser l'arrière de l'appareil. Avant de brancher l'appareil, prenez soin de couper le gaz par le robinet mural.

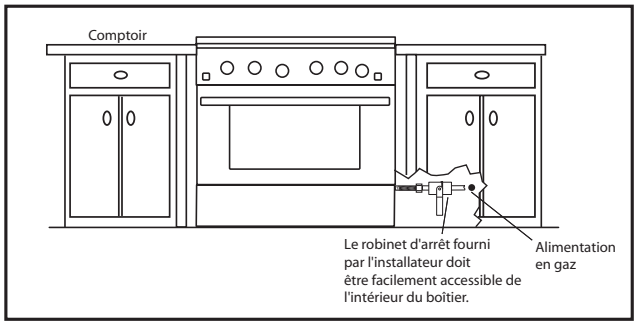
Toutes les connexions d'alimentation en gaz doivent être effectuées par un technicien qualifié conformément aux codes et règlements en vigueur. En l'absence d'une réglementation locale, l'installation doit être conforme à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1.

REMARQUE :

Ce produit doit être installé par un plombier ou ajusteur d'appareils à gaz agréé si l'installation a lieu au sein du Commonwealth du Massachusetts.

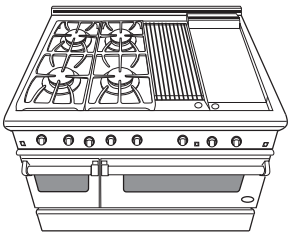
REMARQUE :

(obligatoire dans l'état du Massachusetts)
Une méthode alternative d'alimentation en gaz doit être installée dans l'appareil.

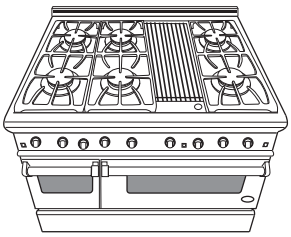

Comptoir
Le robinet d'arrêt fourni par l'installateur doit être facilement accessible de l'intérieur du boîtier.
Alimentation en gaz

IDENTIFICATION DU MODÈLE

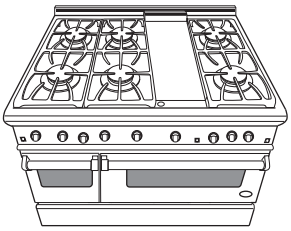
MODÈLES DE CUISINIÈRES 48 PO RGT



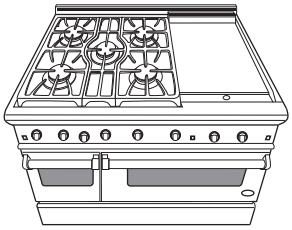
RGT-484GG



RGT-486GL

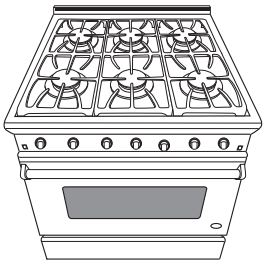


RGT-486GD

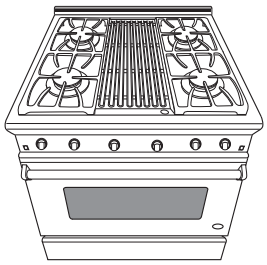


RGT-485GD

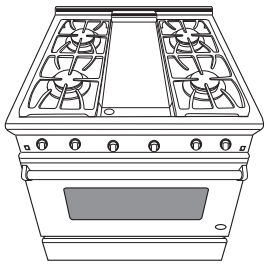
MODÈLES DE CUISINIÈRES 36 PO RGT



RGT-366

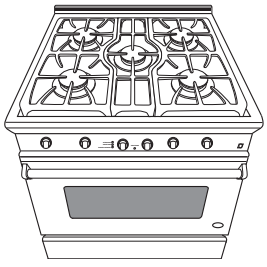


RGT-364GL



RGT-364GD

MODÈLES DE CUISINIÈRES 30 PO RGT



RGT-305

PLANIFICATION DE L'INSTALLATION

INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'INSTALLATION

Le modèle RGT a été testé conformément à la norme ANSI Z21.1 pour les appareils électroménagers domestiques de cuisson à gaz.

La cuisinière doit être installée avec une hotte de ventilation suspendue appropriée. (Voir les exigences en matière de ventilation, page 12.) Étant donnée la puissance de feu professionnelle élevée de cet appareil, faites particulièrement attention à l'installation de la hotte et de ses conduites de manière à respecter les codes du bâtiment en vigueur. Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie qui peuvent se produire lorsqu'on s'étire au-dessus d'appareils aux surfaces chauffantes, évitez de placer des armoires de cuisine au-dessus de l'appareil.

Vous devez installer l'un des deux dosserets muraux disponibles si le dégagement entre les matériaux combustibles et le bord arrière de la cuisinière (au-dessus de la surface de cuisson) est inférieur à 30,5 cm/12 po (voir page 18).

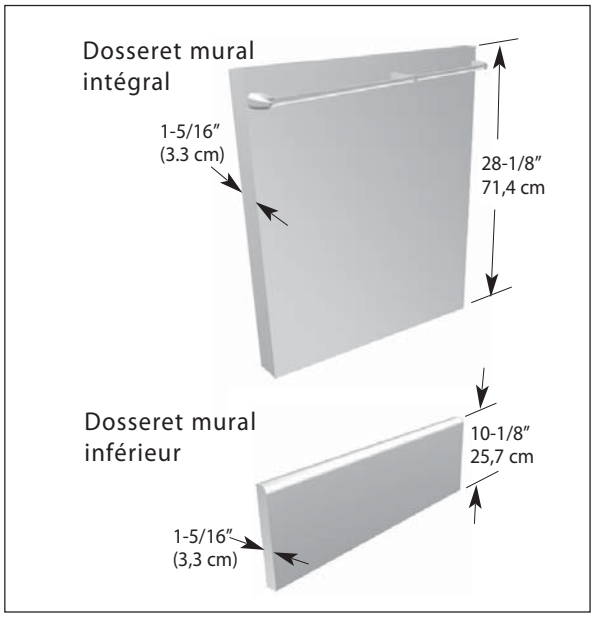


FIG. 1

	Numéro de modèle	
	Dosseret bas	**Dosseret intégral**
Cuisinière 48 po	BGS-1248	BGS-3048
Cuisinière 36 po	BGS-1236	BGS-3036
Cuisinière 30 po	BGS-1230	BGS-3030

Toutes les cuisinières sont livrées avec une garniture d'îlot intégrale standard de 2 po.

Consultez les codes du bâtiment en vigueur concernant la méthode à suivre pour installer la cuisinière. Les codes peuvent varier d'une région à l'autre. L'installation, les connexions électriques et la mise à la terre doivent être conformes à tous les codes en vigueur. En l'absence de tels codes, l'appareil doit être installé conformément à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code et la norme 70 ANSI/NFPA du National Electrical Code.

Assurez-vous que l'appareil installé est réglé selon le type de gaz utilisé. La cuisinière à gaz est réglée en usine pour fonctionner au gaz naturel ou propane selon le modèle spécifique commandé. **Avant d'aller plus loin, vérifiez que la cuisinière est compatible avec le gaz du site où elle doit être installée.** Renvoyez la cuisinière au distributeur si elle n'est pas réglée pour fonctionner avec le gaz du site.

PLANIFICATION DE L'INSTALLATION

INSTRUCTIONS CONCERNANT L'INSTALLATION RECOMMANDÉE

Installez les composants dans l'ordre suivant :

A. Hotte à évacuation
B. Dosseret (vendu séparément)
C. Cuisinière

1. Positionnez la cuisinière et mettez-la de niveau conformément aux instructions d'installation.
2. Mesurez la distance entre le plancher et le haut de la garniture d'îlot de la cuisinière en ajoutant 3,5 mm (1/8 po) de dégagement pour le dosseret.
3. Reportez cette mesure au mur. Ceci indique le bas du dosseret.
4. Mesurez sur le mur, à partir de cette ligne, 71 cm (28 po) dans le sens de la hauteur pour indiquer la limite supérieure du dosseret de 30 po. Ceci constitue la hauteur minimum à laquelle le bas de la hotte de ventilation peut être installé.
5. Suivez les instructions du fabricant de la hotte pour installer celle-ci.
6. Suivez les instructions du fabricant du dosseret pour installer celui-ci.
7. Effectuez les connexions à gaz et électriques, puis glissez la cuisinière pour la mettre à sa place.

REMARQUE :
Une valve manuelle d'alimentation en gaz doit être installée. Voir page 16.

DÉBALLAGE ET MANIPULATION

MISE EN GARDE :

utilisez un équipement approprié et un nombre de personnes suffisant pour déplacer la cuisinière afin d'éviter d'endommager l'appareil ou le plancher. L'appareil est lourd et repose sur des pieds en acier ajustables.

⚠ AVERTISSEMENT :

ÉVITEZ de soulever la cuisinière par les poignées de la porte du four ou la poignée du ramasse-gouttes!!!

⚠ AVERTISSEMENT :

ÉVITEZ de retirer le gril ou les ensembles de plaque chauffante!!!

DÉPLACEMENT ET PLACEMENT DE LA CUISINIÈRE

Le poids à l'expédition des cuisinières varie de 190 à 285 kg (420 à 630 lb) dont il faut déduire environ 23 kg (50 lb) une fois le matériel d'emballage retiré. Il est recommandé d'enlever la ou les portes, les grilles et le panneau de seuil de porte afin de réduire le poids de l'appareil, ce qui facilite sa manipulation.

Il peut s'avérer nécessaire de retirer les portes et boutons du four pour passer par certaines portes du bâtiment. Une fois la porte et les boutons enlevés, l'appareil peut passer par une ouverture de 73,8 cm (29 1/16 po) (RGT-36/48) ou 74,6 cm (29 3/8 po) (RGT-305). Si la porte n'est pas retirée, l'ouverture doit mesurer 80 cm (31-1/2 po; RGT-36/48) ou 76 cm (30 po; RGT-305). Retirez le carton extérieur et le matériel d'emballage de la base de transport.

DÉBALLAGE ET MANIPULATION

DÉPLACEMENT ET POSITIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE (SUITE)

Effectuez les connexions électriques et à gaz (pages 15 à 19) avant de glisser la cuisinière dans l'ouverture de l'armoire. Si vous installez un dosseret intégral avec la cuisinière, faites-le avant de placer la cuisinière dans sa position finale (voir pages 9 et 18). La cuisinière professionnelle doit être de niveau pour bien fonctionner. Si vous voulez que l'appareil affleure parfaitement les comptoirs adjacents, il est impératif que les armoires soient de niveau (de l'avant à l'arrière et de gauche à droite sur toute la largeur de la cuisinière). Après avoir vérifié que les comptoirs sont de niveau et avant de mettre la cuisinière à sa place, mesurez la distance entre le plancher et le dessus de la surface de travail du comptoir, aux coins arrière gauche et droit. Ajustez les coins arrière correspondants de la cuisinière afin qu'ils soient à une hauteur égale par rapport au comptoir car les pieds d'inclinaison arrière de l'appareil ne sont plus accessibles une fois la cuisinière mise en place. Une fois la cuisinière à sa place, les pieds d'inclinaison avant demeurent accessibles afin de pouvoir mettre l'avant de la cuisinière de niveau. Replacez le panneau de seuil de porte et la porte du four en inversant la procédure décrite auparavant. Il est essentiel que les deux vis retenant le panneau de seuil de porte soient bien fixées afin d'éviter tout accès accidentel à des composants et fils électriques sous tension (fig. 2).

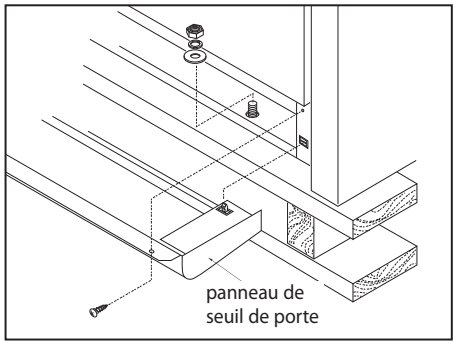


Fig. 2

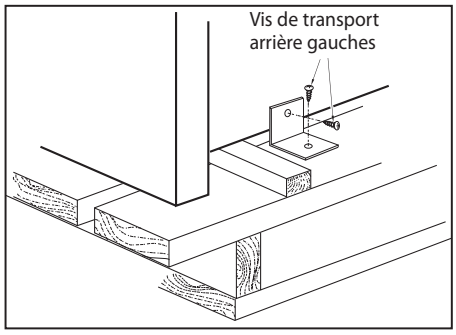


Fig. 3

Installez le dispositif antibasculement (voir la page 14 pour obtenir des instructions). La cuisinière professionnelle doit être transportée par chariot jusqu'à son emplacement final. Pour retirer le chariot, faites pencher l'appareil vers l'arrière en le soutenant sur ses pieds arrière. Veuillez à protéger le plancher (parquet en lames, tapis, panneaux, etc.) sous les pieds avant de pousser l'appareil sur son emplacement.

Pour retirer le panneau de seuil de porte :
Enlevez les deux vis du haut et en tirant vers vous. La cuisinière est retenue sur la plateforme par deux boulons à l'avant, derrière le panneau de seuil de porte (fig. 2), et deux supports en L situés sur la bride inférieure à l'arrière de la cuisinière (fig. 3). Une fois les boulons et les supports retirés, soulevez la cuisinière et dégagez-la de la plateforme.

Étant donné le poids de l'appareil, déplacez-le à l'aide d'un chariot à roues à bandage souple. Le poids doit être supporté de manière uniforme sur toute la partie inférieure (fig. 4).

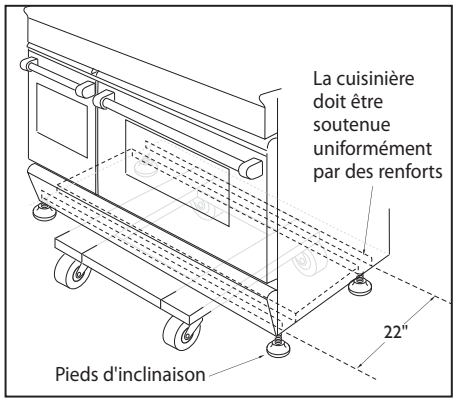


Fig. 4

DÉBALLAGE ET MANIPULATION

Retrait de la porte du four

⚠ AVERTISSEMENT!

Évitez de soulever la porte du four par la poignée, vous pourriez l'endommager! Assurez-vous que le four et la porte sont froids avant de retirer la porte!

1. Ouvrez la porte complètement (Fig. 5a).
2. Déverrouillez les charnières de la porte en tournant le verrou vers l'avant (Fig. 5b)
3. Une fois les deux charnières débloquées, fermez doucement la porte de moitié environ. Saisissez les côtés de la porte et soulevez doucement vers le haut et légèrement vers l'avant : la porte se dégage de la charnière.
4. Continuez à soulever et à tirer la porte à l'écart de la cuisinière.

Installation de la porte du four

1. Positionnez la porte de sorte qu'elle soit ouverte à moitié environ.
2. Placez tout simplement la languette de la charnière dans les fentes de la charnière (voir Fig. 6a).
3. Enfoncez la porte dans les fentes jusqu'à ce que vous sentiez celles-ci emboîtées dans les verrous.
4. Ouvrez la porte complètement et faites pivoter les verrous en position fermée (Fig. 6b).
5. Fermez la porte du four.

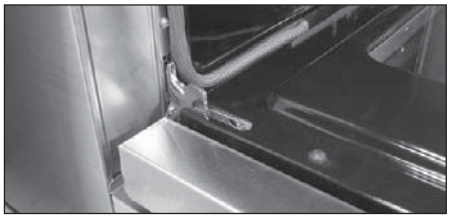


Fig. 5a Charnière de four

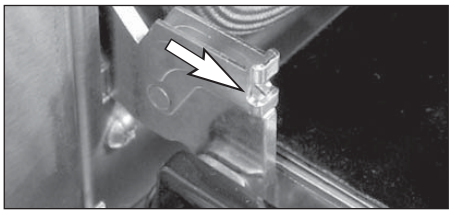


Fig. 5b Clip de retenue de charnière en position déverrouillée

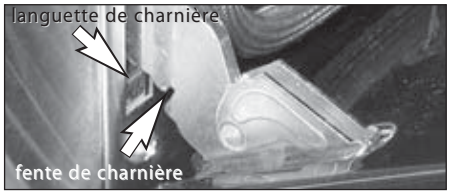


Fig. 6a Charnière

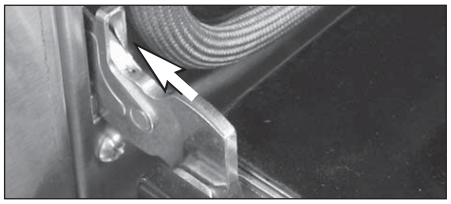


Fig. 6b Clip de retenue de charnière en position verrouillée

RÉGLAGES DE NIVEAU DE LA PLAQUE CHAUFFANTE ET DU GRIL

Le gril et la plaque chauffante (le cas échéant) sont retenus à l'avant par des vis. Ils sont conçus pour être stationnaires et ne pas être retirés pendant le nettoyage. La plaque chauffante est retenue par deux vis d'inclinaison sous le couvercle de carneau arrière; celles-ci servent à ajuster l'inclinaison de la plaque. Pour accéder aux vis de réglage d'inclinaison, retirez le couvercle du carneau de la plaque chauffante en le soulevant. La vis centrale ne sert que durant le transport et doit être retirée (Fig. 7).

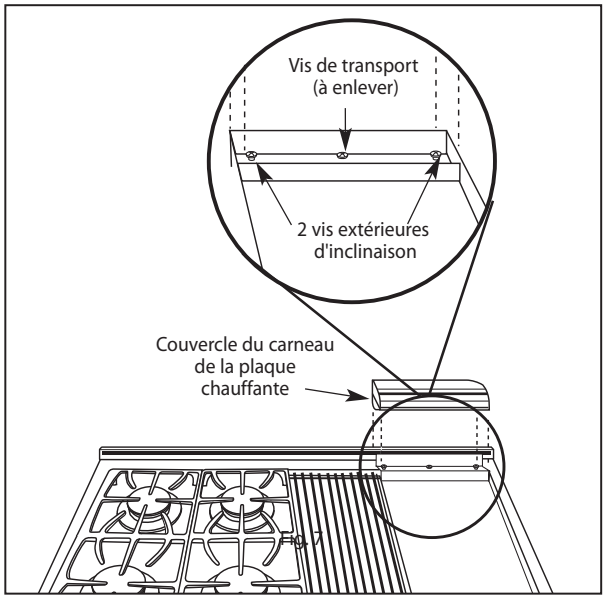


Fig. 7

EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION

Vous devez installer une hotte à évacuation appropriée au-dessus de la cuisinière. Le tableau suivant indique la capacité minimum du ventilateur recommandée pour aérer la hotte.

Appareil de ventilation	Recommandations concernant l'installation d'un comptoir standard	Recommandations concernant l'installation en îlot
HOTTE	(prof. 61 cm/24 po x larg. de l'appareil)	(prof. 76 cm/30 po x 91 cm/36 po au bas
VENTILATEUR	**Cuisinière 48 po** 1200 PI3/MIN	1200 PI3/MIN
	***Cuisinière 36 po** 600-1200 PI3/MIN	600-1200 PI3/MIN
	Cuisinière 30 po 600 PI3/MIN	600 PI3/MIN

* Dans le cas de l'installation d'un appareil doté d'un gril, modèles GL, un appareil de ventilation d'une capacité de 1200 pi3/m est requis.

MISE EN GARDE :

les hottes et les ventilateurs sont conçus pour être utilisés avec des conduits à paroi simple. Il se peut toutefois que certains codes du bâtiment ou inspecteurs locaux exigent des parois doubles et/ou un registre. Consultez les codes du bâtiment ou organismes locaux avant de commencer, afin de vous assurer que l'installation de la hotte et des conduits est conforme aux normes en vigueur.

La vitesse du ventilateur de la hotte doit être variable afin de permettre de réduire le niveau de bruit ainsi que la perte d'air chauffé ou conditionné lorsqu'une ventilation maximum n'est pas requise. La vitesse maximum du ventilateur n'est normalement requise que lorsqu'on utilise le gril.

Pour évacuer la fumée de façon optimale, le bord inférieur de la hotte doit être installé à un minimum de 76 cm (30 po) et un maximum de 91 cm (36 po) au-dessus de la surface de cuisson de la cuisinière (pages 15 et 16). Si la hotte contient des matériaux combustibles (un revêtement en bois par ex.), placez-la à au moins 91 cm (36 po) au-dessus de la surface de cuisson.

Il est recommandé d'assurer une source d'air frais à cause du volume élevé d'air de ventilation. Ceci est particulièrement important pour les résidences très isolées. Consultez un spécialiste en chauffage et aération réputé.

INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Un dispositif antibasculement doit être installé correctement sur toutes les cuisinières conformément aux instructions suivantes. Si vous devez retirer la cuisinière du mur pour quelque raison que ce soit, veillez à bien la remettre en place lorsque vous la repoussez contre le mur. Elle risque sinon de basculer et de blesser quelqu'un si vous ou un enfant vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez contre une porte de four ouverte.

PIÈCES INCLUSES :

(4) vis à bois no. 10 x 2 po, (1) support antibasculement et des instructions d'installation.

INSTALLATION DU KIT :

Ces instructions s'appliquent à des planchers de bois ou en ciment. Tout autre type de matériau peut exiger des techniques d'installation spéciales visant à assurer la bonne fixation du support antibasculement au plancher et au mur. Le support ne peut empêcher le basculement de la cuisinière s'il n'est pas installé correctement.

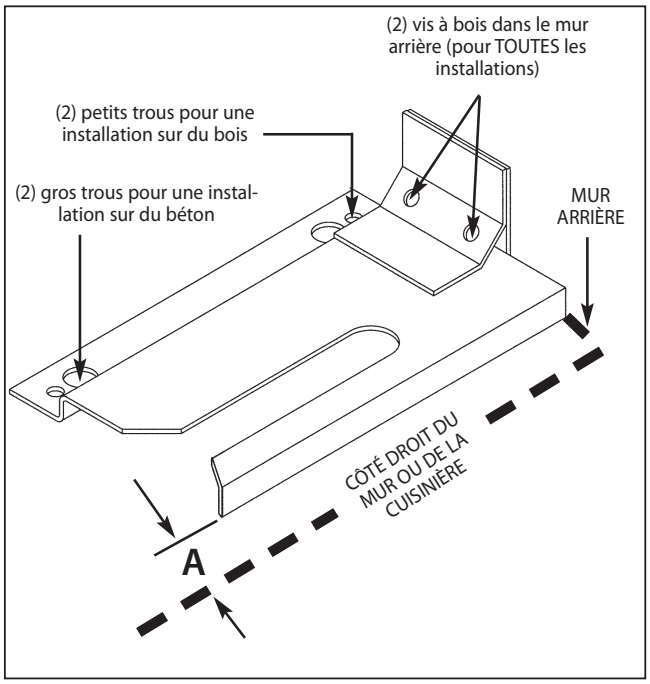

(2) vis à bois dans le mur arrière (pour TOUTES les installations)
(2) petits trous pour une installation sur du bois
(2) gros trous pour une installation sur du béton
MUR ARRIÈRE
CÔTÉ DROIT DU MUR OU DE LA CUISINIÈRE
A

Fig. 8

CONSTRUCTION EN BOIS :

Placez le support contre le mur arrière, au coin arrière droit où doit être placée la cuisinière. Laissez un espace entre le mur (ou paroi latérale de la cuisinière) et le support (voir fig. 8). Percez (2) trous de guidage de 3 mm (1/8 po) de diamètre au centre des petits trous. Servez-vous d'un clou ou d'un poinçon si vous ne disposez pas d'une perceuse. Fixez solidement le support au plancher et au mur.

Série de modèles	RGT-48	RGT-36	RGT-305
A	1,3 cm (1/2 po)	1,6 cm (5/8 po)	2,2 cm (7/8 po)

CONSTRUCTION EN BÉTON OU EN CIMENT :

Matériel requis :

(2) ancres à douille de sécurité, tire-fonds et rondelles (non fournis).

Placez le support tel que décrit ci-dessus. Percez les trous selon les dimensions indiquées pour la quincaillerie. Installez les ancres à douille de sécurité dans les trous, puis passez les tire-fonds dans le support. Les tire-fonds doivent être correctement serrés tel que recommandé pour la quincaillerie. Fixez solidement le support au plancher et au mur.

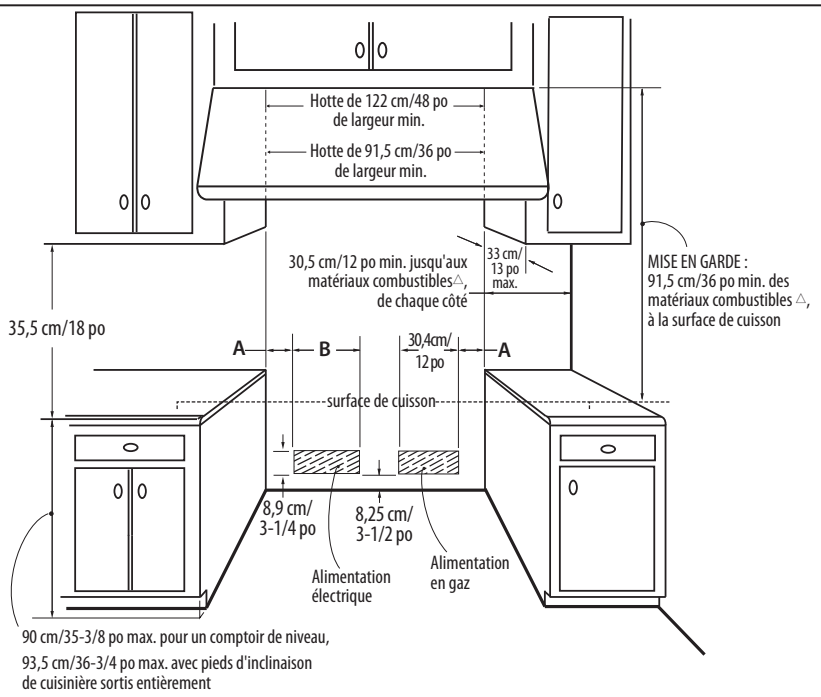
Fig. 9

UNE FOIS INSTALLÉ :

Effectuez l'installation de la cuisinière conformément aux instructions fournies avec le produit. Vérifiez la bonne installation de la cuisinière et du dispositif antibasculement en saisissant l'arrière de l'appareil et en essayant de l'incliner avec précaution vers l'avant.

PRÉPARATION DES ARMOIRES

1. La cuisinière est un appareil indépendant. Respectez les mesures de dégagement indiquées aux figures 10 (RGT-36 et 48) et 11 (RGT-305) si vous comptez la placer à côté d'armoires de cuisine. Les mêmes dégagements s'appliquent à une installation en îlot.
2. La cuisinière peut être placée de diverses façons par rapport au devant de l'armoire, le cadre avant affleurant ou dépassant le comptoir, selon la profondeur de celui-ci.
3. La source d'alimentation en gaz ou électrique doit se trouver dans les zones indiquées (figures 10 et 11).
4. La profondeur maximum des armoires suspendues de chaque côté de la hotte est de 33 cm (13 po).
5. Toute ouverture dans le mur derrière la cuisinière et dans le plancher sous la cuisinière doit être scellée.
6. Si le dégagement entre les matériaux combustibles et le bord arrière de la cuisinière (au-dessus de la surface de cuisson) est inférieur à 30,5 cm (12 po), installez un dosseret bas ou intégral DCS (fig. 13, Installation standard). Si le dégagement est supérieur à cela, pas besoin de dosseret (fig. 13, Installation en îlot). Ces pièces doivent être commandées séparément (page 8). La figure 13 indique l'espace requis pour chaque type de dosseret.
7. Gardez toujours la zone entourant l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
8. Évitez d'obstruer le flot d'air de combustion et de ventilation dirigé vers l'appareil.


Hotte de 122 cm/48 po de largeur min.
Hotte de 91,5 cm/36 po de largeur min.
30,5 cm/12 po min. jusqu'aux matériaux combustibles△, de chaque côté
33 cm/13 po max.
MISE EN GARDE : 91,5 cm/36 po min. des matériaux combustibles △, à la surface de cuisson
35,5 cm/18 po
A
B
30,4cm/12po
A
surface de cuisson
8,9 cm/3-1/4 po
8,25 cm/3-1/2 po
Alimentation électrique
Alimentation en gaz
90 cm/35-3/8 po max. pour un comptoir de niveau,
93,5 cm/36-3/4 po max. avec pieds d'inclinaison
de cuisinière sortis entièrement

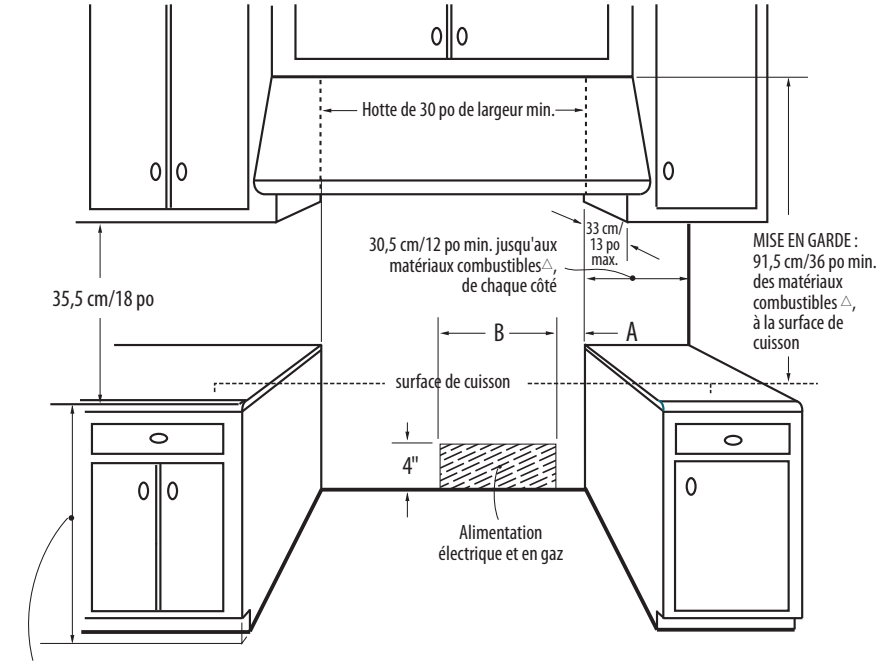
Modèles	A	B
RGT-48	20cm/8po	40,6cm/16po
RGT-36	10cm/4po	30,4cm/12po

△ Tel que défini dans le « National Fuel Gas Code » (norme ANSI Z223.1, dernière édition).

Le niveau des surfaces horizontales de la garniture de la cuisinière (table de cuisson) ne doivent pas être inférieures au niveau du comptoir.

Fig. 10 Modèles RGT de 48 et 36 po seulement

PRÉPARATION DES ARMOIRES



Modèle	A	B
RGT-305	5,08cm/2po	40,6cm/16po

△ Tel que défini dans le
« National Fuel Gas Code »
(norme ANSI Z223.1, dernière édition).

Fig. 11 Modèle RGT-305 seulement

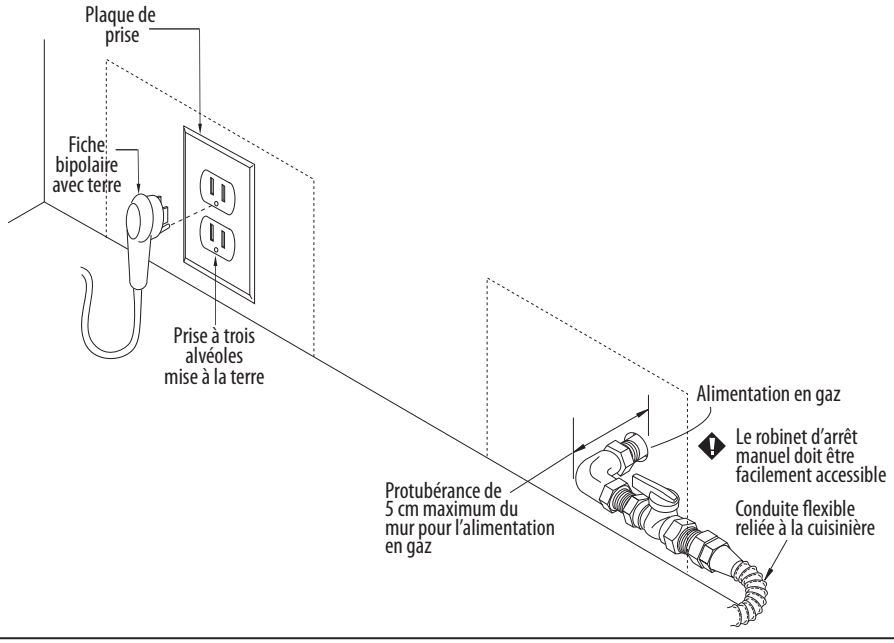
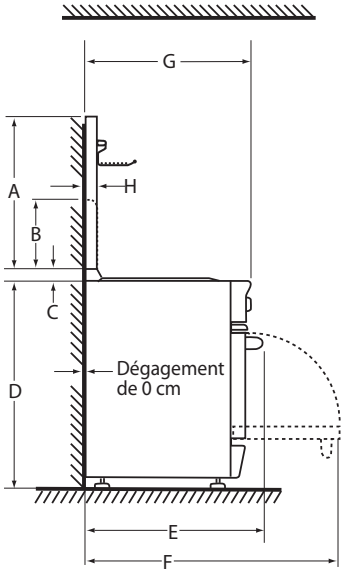


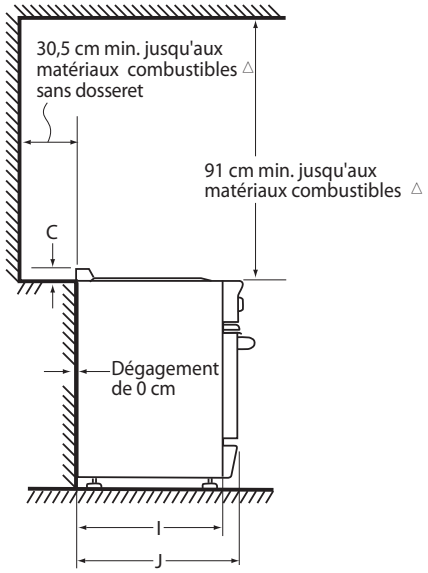
Fig. 12 Tous les modèles RGT

PRÉPARATION DES ARMOIRES

Installation standard :

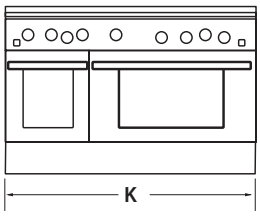


Installation en îlot :

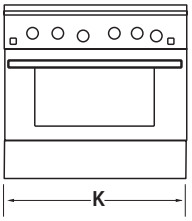


△ Tel que défini dans le « National Fuel Gas Code » (norme ANSI Z223.1, dernière édition).

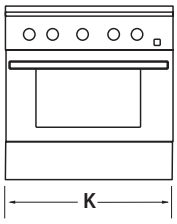
Le niveau des surfaces horizontales de la garniture de la cuisinière (table de cuisson) ne doivent pas être inférieures au niveau du comptoir.



Modèles RGT-48



Modèles RGT-36



Modèles RGT-30

Modèles	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
Modèles RGT-48	71,4 cm	25,7 cm	5 cm	De 90,8 cm min. à 94 cm max.	76,8 cm	113 cm	71,7 cm	3,3 cm	63,5 cm	69,5 cm	121,6 cm
Modèles RGT-36	71,4 cm	25,7 cm"	5 cm	De 90,8 cm min. à 94 cm max.	76,8 cm	113 cm	71,7 cm	3,3 cm	63,5 cm	69,5 cm	91,1 cm
Modèles RGT-305	71,4 cm	25,7 cm	5 cm	De 90,8 cm min. à 94 cm max.	76,2 cm	111,8 cm	69,8 cm	3,3 cm	61,6 cm	67,9 cm	75,9 cm

Fig. 13 RGT Modèles 48", 36" et 30"

INSTALLATION DU DOSSERET

Placez le dosseret tel qu'indiqué à la fig. 14. Fixez-le au mur, derrière la cuisinière. Chaque dosseret (intégral ou bas) est fourni avec ses instructions d'installation. Voir aussi page 8, section de « Planification de l'installation ». Le dosseret doit être installé lorsque le dégagement entre les matériaux combustibles et l'arrière de la cuisinière (au-dessus de la surface de cuisson) est inférieur à 30,5 cm (12 po). Voir fig. 13.

Les dosserets DCS sont vendus séparément.

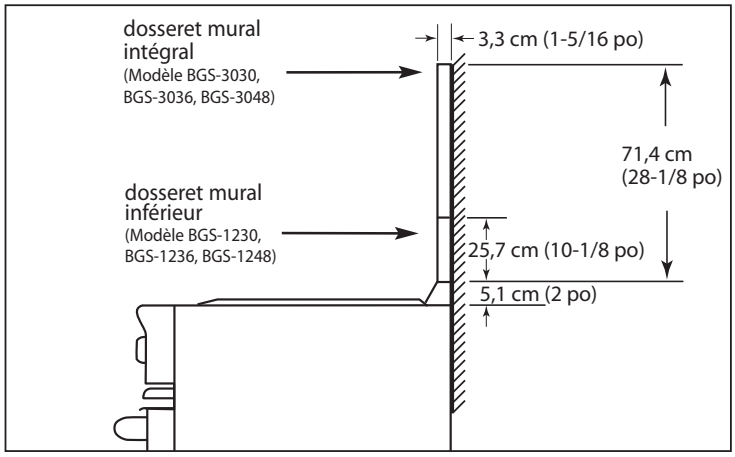


Fig. 14

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Besoins en alimentation de la cuisinière :

- 120 V c.a., 60 Hz, courant monophasé
- RGT-305 : 4 A max.
- RGT-36: 7 A max.
- RGT-48: 13 A max.

} Utiliser un circuit de 15 A

Débranchez toujours le cordon d'alimentation électrique de la prise murale ou coupez le courant avant de manipuler l'appareil. Respectez tous les codes et réglementations en vigueur concernant la mise à la terre. S'il n'y en a pas, respectez la norme ANSI/NFPA No. 70 du National Electrical Code (Code national de l'électricité).

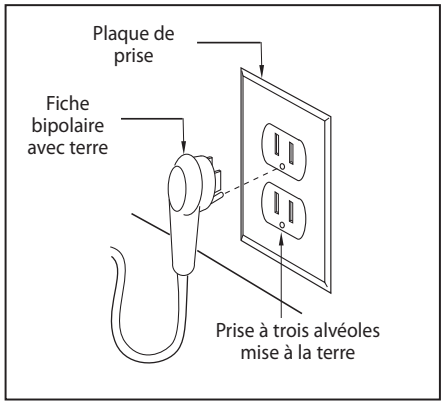


Fig. 15

MÉTHODE DE MISE À LA TERRE RECOMMANDÉE

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation à fiche bipolaire avec terre dotée de lames parallèles polarisées. La fiche doit être branchée dans une prise avec mise à la terre correspondante connectée à un circuit correctement polarisé de 120 V. Si le circuit ne possède pas ce genre de prise, l'installateur ou l'utilisateur a la responsabilité et le devoir de faire remplacer, par un technicien qualifié, la prise existante par une prise polarisée correctement mise à la terre conformément aux codes et réglementations en vigueur. En l'absence de tels codes et réglementations, le remplacement de la prise doit être effectué conformément au National Electrical Code (Code national de l'électricité).

Remarque:

La troisième broche de terre ne doit EN AUCUN CAS être coupée ou enlevée.

BRANCHEMENT DU GAZ

EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ

Vérifiez le type de gaz alimentant le site. La cuisinière à gaz est réglée en usine pour fonctionner au gaz naturel ou propane selon le modèle spécifique commandé. **Avant d'aller plus loin, vérifiez que la cuisinière est compatible avec l'alimentation en gaz du site où elle doit être installée.** Renvoyez la cuisinière au distributeur si elle n'est pas réglée pour fonctionner avec l'alimentation en gaz du site.

GAZ NATUREL

- Connexion : 1/2 NPT avec conduite flexible de 5/8 po de diamètre minimum.
- Pression d'alimentation : 6 ~ 9 po C.E.

LP GAS

- Connexion : Conduite flexible de 1/2 po NPT de 5/8 po diam. minimum.
- Pression d'alimentation: entre 11 ~ 14 po C.E.

Un régulateur est requis à la source d'alimentation en gaz propane afin d'assurer une pression de 14 po C.E. maximum au régulateur de la cuisinière.

BRANCHEMENT DU GAZ

Un robinet manuel doit être installé à l'extérieur de l'appareil, sur le devant, dans un endroit accessible, afin de permettre de couper le gaz. La conduite d'alimentation ne doit pas dépasser l'arrière de l'appareil. Avant de brancher l'appareil, prenez soin de couper le gaz par le robinet mural.

Toutes les connexions d'alimentation en gaz doivent être effectuées par un technicien qualifié conformément aux codes et règlements en vigueur. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme à la norme ANSI Z223.1, dernière édition, du National Fuel Gas Code.

MISE EN GARDE :

l'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt durant les tests de pression si la pression est inférieure ou égale à 3,5 kPa (1/2 psi). L'appareil et son robinet d'arrêt doivent être déconnectés du système d'alimentation en gaz durant les tests de pression lorsque la pression est supérieure à 3,5 kPa (1/2 psi). Lors de la vérification de la pression de gaz du distributeur, la pression d'arrivée du régulateur doit être d'au moins 7,0 po C.E. pour du gaz naturel ou 12 po pour du gaz propane.

REMARQUE :

La conduite flexible de l'alimentation en gaz doit être métallique et approuvée par un organisme de certification homologué (AGA, CGA ou UL). N'utilisez jamais de tuyau en caoutchouc ou autre matériau synthétique car la chaleur peut le faire fondre et produire des fuites.

Lorsque vous branchez l'alimentation en gaz du tuyau rigide arrière de la cuisinière au tuyau rigide du mur, faites en sorte que la conduite flexible reliant les deux tuyaux rigides soit suffisamment longue pour permettre d'éloigner la cuisinière du mur en cas de nettoyage ou d'entretien. Dans ce cas, il ne doit y avoir aucune tension au niveau des connexions des tuyaux rigides de la cuisinière et du mur (fig. 16).

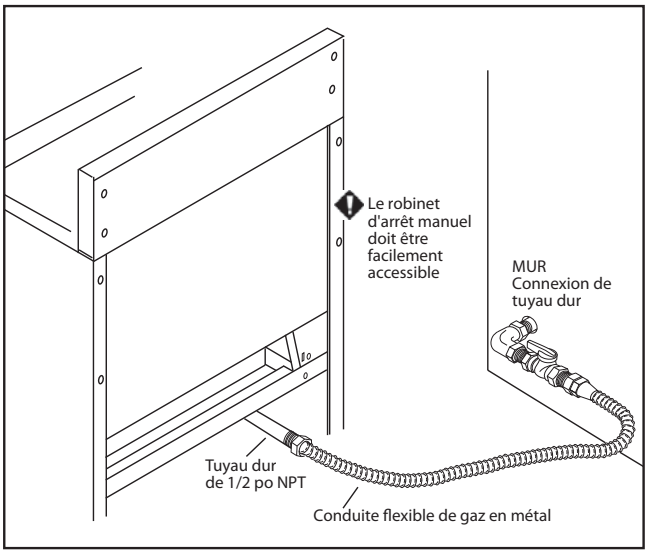

Le robinet d'arrêt manuel doit être facilement accessible
MUR
Connexion de tuyau dur
Tuyau dur de 1/2 po NPT
Conduite flexible de gaz en métal

Fig. 16

ESSAI ET RÉGLAGES

⚠ AVERTISSEMENT :

Aux fins de la garantie, DCS exige que le réglage des brûleurs soit effectué par un technicien qualifié au moment de l'installation. Faites extrêmement attention quand des réglages sont effectués après l'installation. LA GARANTIE SERA ANNULÉE SI LES RÉGLAGES SONT EFFECTUÉS INCORRECTEMENT OU PAS DU TOUT.

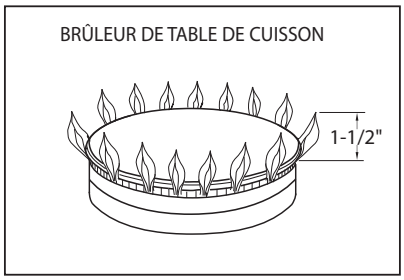


FIG. 17

TABLE DE CUISSON BRÛLEURS

Les brûleurs de la table de cuisson ne sont pas réglables. Un fonctionnement normal est obtenu lorsque les orifices appropriés pour l'alimentation en gaz sont installés en usine, selon le modèle commandé.

Lors de l'installation de la couronne de brûleur, assurez-vous que les deux broches de position au bas de la couronne en laiton sont correctement alignés avec l'encoche de position et les trous centraux sur le dessus de la couronne de mijotage. Un mauvais alignement produira une flamme potentiellement dangereuse et entraînera un mauvais fonctionnement du brûleur.

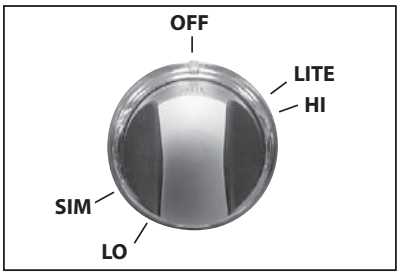


FIG. 18

Remarque :

Il n'est pas possible d'effectuer un réglage de l'obturateur d'air sur les brûleurs de la table de cuisson. Les flammes du brûleur doivent être bleues et stables, sans pointe jaune (quelques pointes jaunes sont chose normale pour du gaz propane) ni bruit excessif, et ne doivent pas tirer vers le haut (Fig. 17).

REMARQUE CONCERNANT L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON

Les brûleurs à tête scellée de la table de cuisson permettent un réglage continu de la flamme et leurs boutons de réglage ne comportent pas de position fixe entre les niveaux HI et LO. Pour allumer le brûleur à tête scellée de la table de cuisson, enfoncez le bouton de réglage et tournez-le vers la gauche à la position LITE. Vous devriez entendre un déclic. Une fois le gaz allumé par l'allumeur électronique, tournez le bouton au réglage voulu (Fig. 18).

Remarque :

L'allumeur continue de cliquer jusqu'à l'apparition d'une flamme. Si le brûleur de la table de cuisson ne se rallume pas, vérifiez l'allumeur en écoutant s'il y a un déclic. Si vous n'entendez pas de déclic, éteignez le brûleur. Vérifiez si un disjoncteur s'est déclenché, si un fusible est grillé ou si la connexion de l'allumeur est mauvaise.

⚠ AVERTISSEMENT :

Quand vous allumez un brûleur de table de cuisson, prenez soin de vous arrêter à la position LITE avant de sélectionner un niveau de flamme pour la cuisson. Si le brûleur n'est pas allumé et qu'il est tourné au-delà de la position « LITE », sur HI, MEDIUM ou LO, un éclat de flamme se produit lorsque le brûleur finit par s'allumer. Cela peut causer des blessures ou endommager le comptoir adjacent.

ESSAI ET RÉGLAGES

CETTE SECTION SUR LE RÉGLAGE S'APPLIQUE AUX BRÛLEURS DE LA PLAQUE CHAUFFANTE, DU GRIL ET DU FOUR.

Vérifiez que la flamme du brûleur est correcte et ajustez les obturateurs d'air au besoin (fig. 19). Chaque valve et obturateur d'air est testé individuellement et réglé avant l'expédition. Aucun ajustement n'est normalement requis; toutefois, les vibrations en cours de transport, la conversion de gaz ou les variations particulières à chaque système d'alimentation en gaz peuvent nécessiter quelques petits réglages. Les flammes du brûleur doivent être bleues et stables, sans pointe jaune ni bruit excessif, et ne doivent pas tirer vers le haut. Si l'une de ces situations se produit, assurez-vous que l'obturateur d'air ou les ports des brûleurs ne sont pas bouchés. Si le problème persiste, ajustez l'obturateur d'air selon le besoin. Si la flamme est trop jaune, ce qui indique une insuffisance d'air, tournez l'obturateur vers la gauche pour laisser passer davantage d'air. Si la flamme fait du bruit et tend à s'élever au-dessus du brûleur, ce qui indique un excédent d'air, tournez l'obturateur vers la droite pour réduire l'arrivée d'air. La hauteur des flammes de la plaque chauffante et four doit se situer entre 3,8 et 5 cm (de 1-1/2 à 2 po). Celle des flammes du brûleur du gril doit se situer entre 1 et 1,6 cm (de 3/8 à 5/8 po) (fig. 20).

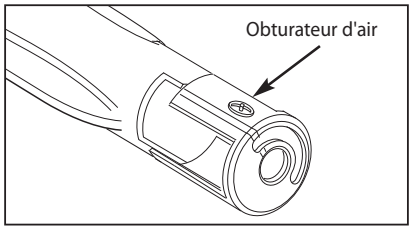


Fig. 19

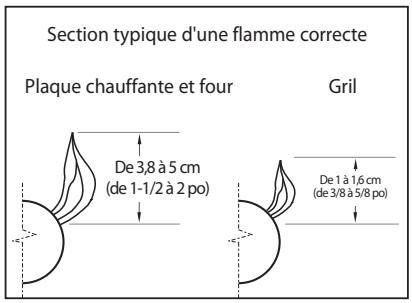


Fig. 20

BRÛLEUR DE GRILLOIR À INFRAROUGE

MISE EN GARDE :

Le brûleur infrarouge du grilloir ne comporte pas d'obturateur d'air et n'est pas réglable. Le brûleur de cuisson comporte un obturateur d'air et il est réglable. Il est impératif de faire fonctionner le grilloir pendant 20 à 30 minutes pour éliminer la forte odeur de l'isolant. Ceci doit être fait avant d'utiliser la cuisinière pour la première fois et en assurant une bonne ventilation.

Celle du brûleur de grilloir à infrarouge doit être d'environ 3 mm (1/8 po) sur tout le périmètre du brûleur (Fig. 21).

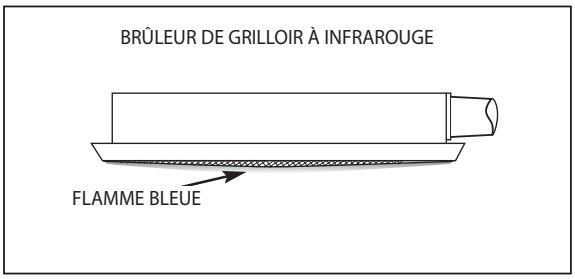


Fig. 21

NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, essuyez-les à l'aide d'un linge ou éponge imbibé d'eau savonneuse. Un savon liquide (Dawn et Stainless Steel Magic, par exemple) permettra d'éliminer les empreintes digitales et les taches. N'utilisez pas de laine d'acier au risque d'égratigner la surface.

LISTE DE CONTRÔLE FINALE DE L'INSTALLATEUR

GÉNÉRALITÉS

- ❑ Emplacement de l'appareil.
- ❑ Dégagement spécifié respecté par rapport aux surfaces d'armoires.
- ❑ Appareil de niveau - de l'avant à l'arrière, d'un bord à l'autre.
- ❑ Matériel d'emballage et courroies d'attache enlevés, ramasse-gouttes propres et vides.
- ❑ Dosseret installé si le dégagement entre les matériaux combustibles et l'arrière de la cuisinière, au-dessus de la surface de cuisson, est inférieur à 30,5 cm (12 po).
- ❑ Plateau radiant placé dans le gril (le cas échéant). Les deux grilles du gril sont en place.

ÉLECTRIQUE/CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

- ❑ Prise avec protection de surintensité de courant de 15 ampères pour brancher le cordon d'alimentation.
- ❑ Connexion de mise à la terre adéquate.
- ❑ Panneau de seuil de porte avant en place et deux (2) vis bien mises.

ALIMENTATION EN GAZ

- ❑ Connexion : 1/2 NPT avec conduite flexible de 5/8 po de diamètre minimum. L'alimentation en gaz du site est compatible avec le modèle de cuisinière, et une pression adéquate est assurée (voir Exigences concernant le gaz, pg. 18).
- ❑ Le régulateur de pression connecté au distributeur est réglé sur 5,0 po C.E. pour le gaz naturel ou 10,0 po C.E. pour le gaz propane.
- ❑ Robinet d'arrêt manuel installé dans un endroit facile d'accès.
- ❑ Appareil testé et exempt de fuites.

OPÉRATION/FONCTIONNEMENT

- ❑ Tout le matériel d'emballage interne a été enlevé. Vérifiez en dessous de la grille, des cuvettes et des ramasse-gouttes.
- ❑ Si l'appareil est utilisé avec du gaz propane, vérifiez que le régulateur de pression, les têtes d'injecteur, les obturateurs d'air et les gicleurs ont été réglés pour une utilisation avec du gaz propane.
- ❑ Le compartiment du gril est bien logé et ne balance pas (si l'appareil en est équipé).
- ❑ Cadrans centrés sur les boutons des brûleurs et boutons tournant librement.
- ❑ Chaque brûleur s'allume correctement, qu'il fonctionne seul ou avec les autres brûleurs.
- ❑ Réglage de flamme produisant une flamme douce bleue conique de 1 cm (3/8 po) sur les ports des brûleurs supérieurs, vérification du réglage de faible flamme.
- ❑ Réglage de la flamme effectué sur l'obturateur d'air de chaque brûleur de four, plaque chauffante ou gril.
- ❑ La plaque chauffante est de niveau et ne balance pas (si l'appareil en est équipé).
- ❑ Les ramasse-gouttes sont correctement mis en place et s'enlèvent librement (si l'appareil en est équipé).
- ❑ Les charnières de la porte sont bien logées et la porte s'ouvre et se ferme correctement.
- ❑ Les grilles des brûleurs sont correctement placées, de niveau et ne remuent pas.
- ❑ Flamme de la plaque chauffante (voir page 21).
- ❑ Flamme du gril (voir page 21).
- ❑ Flamme du brûleur de table de cuisson (voir page 20).

POUR L'OBTENTION DE SERVICE

AVANT D'APPELER LE SERVICE TECHNIQUE

- Est-ce que le disjoncteur s'est déclenché ou que le fusible est grillé?
- Y a-t-il une coupure de courant dans le secteur?

SI LES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON NE S'ALLUMENT PAS

- Est-ce que le brûleur à deux morceaux est assemblé correctement? (Voir la page 23, Fig. 15)
- Est-ce que la tête du brûleur est alignée correctement? (Voir la page 23, Fig. 15)
- Est-ce que le robinet d'arrêt manuel est ouvert? Il est généralement situé là où le gaz provient du mur.

Pour le service sous garantie, contactez le représentant du centre de service à la clientèle DCS au (888) 936-7872. Avant d'appeler, veuillez avoir les informations suivantes à portée de main :

- Numéro de modèle (situé sur la plaque signalétique, sur le panneau arrière et également sur le cadre avant, coin inférieur droit entre le panneau de seuil de porte et la porte du four).
- Numéro de série (situé sur la plaque signalétique, sur le panneau arrière et également sur le cadre avant, coin inférieur droit entre le panneau de seuil de porte et la porte du four).
- Date d'installation
- Brève description du problème

Votre satisfaction revêt la plus grande importance pour nous. Si un problème n'est pas résolu à votre entière satisfaction, veuillez communiquer avec nous par téléphone, courrier ou courriel :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

par courriel: customer.care@fisherpaykel.com

GARANTIE

LIMITED WARRANTY

À l'achat d'une cuisinière DCS neuve, vous bénéficiez automatiquement d'une garantie limitée d'un an couvrant pièces et main d'œuvre sur le produit tout entier, d'une garantie limitée de cinq ans sur les brûleurs de surface, les brûleurs de plaque chauffante, le brûleur du gril et les brûleurs du four (pièces seulement), et d'une garantie limitée de deux ans sur la paroi interne du four en porcelaine et le panneau de porte intérieur en porcelaine (pièces seulement) donnant droit à un service technique dans les 48 États continentaux des États-Unis, Hawaï, Washington D.C. et le Canada. La garantie limitée est la même en Alaska sauf que vous devez payer les frais d'expédition du produit à un centre de service ou les frais de déplacement d'un technicien dans le cas d'une visite à domicile. Les produits destinés à une utilisation au Canada doivent être achetés auprès d'un distributeur canadien afin de respecter la réglementation en vigueur.

FISHER & PAYKEL S'ENGAGE À :

entreprendre à ses frais (pièces et main-d'oeuvre) toutes réparations du produit (sur lequel figure le numéro de série) jugé défectueux. En Alaska, vous devez payer les frais d'expédition du produit à un centre de service ou les frais de déplacement d'un technicien dans le cas d'une visite à domicile.

Si nous sommes dans l'incapacité de réparer une pièce défectueuse du produit après un nombre raisonnable de tentatives, nous pourrons, à notre choix, remplacer la pièce ou le produit, ou vous rembourser entièrement le prix d'achat du produit (à l'exclusion des frais d'installation ou autres frais.)

Cette garantie s'applique à l'acheteur initial et à tous les propriétaires successifs du produit dans la mesure où il s'agit d'un produit acheté pour une utilisation à domicile normale. Tout service couvert par cette garantie limitée sera assuré par Fisher & Paykel Appliances Inc. ou son agent de service DCS agréé durant les heures d'ouverture normales.

QUELLE EST LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE?

Notre responsabilité en vertu de cette garantie limitée concernant l'intégralité du produit expire UN AN à partir de la date d'achat du produit par le premier acheteur. Notre responsabilité en vertu de cette garantie limitée concernant les brûleurs de surface, les brûleurs de plaque chauffante, le brûleur du gril et les brûleurs du four (pièces seulement) expire CINQ ANS à partir de la date d'achat du produit par le premier client. Notre responsabilité en vertu de cette garantie limitée concernant la paroi interne du four en porcelaine et le panneau de porte intérieur en porcelaine (pièces seulement) expire DEUX ANS à partir de la date d'achat du produit par le premier client.

Notre responsabilité en vertu de toute garantie implicite, y compris la garantie implicite de qualité marchande (la garantie tacite selon laquelle le produit est approprié pour un usage normal) expire également UN AN (ou une période plus longue si requis par la loi) à partir de la date d'achat du produit par le premier acheteur. Certaines juridictions ne permettent pas la limitation de la garantie implicite, il est donc possible que la limitation ci-dessus sur les garanties implicites ne s'applique pas à vous.

NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

A. Les appels de service n'ayant aucun rapport avec un défaut éventuel du produit. Le coût de l'appel de service sera facturé s'il se trouve que le problème n'est pas dû à un défaut du produit. Par exemple :

1 Corriger une mauvaise installation du produit.
2. Montrer comment utiliser le produit.
3. Remplacer des fusibles à domicile, réarmer les disjoncteurs, réparer les fils électriques ou la plomberie du domicile, ou remplacer des ampoules.
4. Corriger des anomalies causées par l'utilisateur.
5. Changer la configuration du produit.
6. Modifications non autorisées du produit.
7. Bruits ou vibrations considérés comme normaux, par exemple les bruits de drain ou de ventilateur, les bruits de régénération (vibrations, sifflements) ou les signaux d'avertissement à l'intention de l'utilisateur.
8. Corriger des dommages causés par des animaux nuisibles, par exemple des rats, des coquerelles, etc.

GARANTIE

B. Défauts causés par des facteurs autres que :
   1. Utilisation domestique normale ou
   2. Utilisation conformément au manuel d'utilisation et d'entretien du produit.

C. Défauts du produit pour cause d'accident, négligence, mauvaise utilisation, incendie, inondation ou calamité naturelle.

D. Les coûts des réparations effectuées par des techniciens non autorisés ou le coût de correction de ces réparations non autorisées.

E. Les frais de voyage et les frais connexes encourus lorsque le produit est installé dans un lieu à accès illimité ou restreint (déplacement par avion ou par bateau, régions géographiques isolées, etc).

F. Entretien normal recommandé par le manuel d'utilisation et d'entretien du produit.

Contactez votre distributeur ou votre installateur en cas de problème d'installation. Il vous incombe d'assurer une installation électrique, une ventilation et toute autre connexion appropriées.

Nous ne sommes pas responsables des dommages indirects ou accessoires (coût de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés parce que le produit était défectueux ou tout autre coût que vous auriez encouru parce que le produit était défectueux). Certaines juridictions interdisent l'exclusion ou la restriction de la responsabilité des dommages indirects ou accessoires; l'exclusion ou la restriction indiquée ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à votre cas particulier.

POUR OBTENIR DES RÉPARATIONS

Veuillez consulter le manuel d'utilisation et d'entretien. Si vous avez des questions concernant l'utilisation du produit, que vous cherchez le nom de l'agent de service DCS agréé local ou que pensez que le produit est défectueux et désirez le faire réparer dans le cadre de cette garantie limitée, veuillez contacter votre distributeur ou nous appeler au numéro suivant :

(NUMÉRO SANS FRAIS) 1-888-936-7872 ou contactez-nous par l'intermédiaire de notre site Web : www.dcsappliances.com

Vous devrez peut-être présenter une preuve raisonnable de la date d'achat du produit avant de pouvoir bénéficier d'une réparation dans le cadre de cette garantie limitée.

UTILISATION COMMERCIALE

Cette garantie s'applique à des appareils électroménagers utilisés à domicile; elle ne couvre pas les cas d'utilisation commerciale.

AUCUNE AUTRE GARANTIE

Cette garantie limitée constitue l'accord entier et exclusif entre vous et Fisher & Paykel Appliances Inc. en ce qui concerne tout défaut du produit. Aucun de nos employés (ou agents de service agréés) n'est autorisé à apporter des ajouts ou des modifications à cette garantie limitée.

Garant : Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Si vous avez besoin d'aide au sujet de cette garantie limitée, veuillez nous appeler au numéro ci-dessus ou nous écrire à l'adresse suivante :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
5900 Skylab Road, Huntington Beach, CA 9264 États-Unis

Cette garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui varient d'une juridiction à l'autre.

Fisher & Paykel Appliances inc. est un fabricant de pointe d'appareils de cuisson et d'appareils spécialisés, sous les marques Fisher & Paykel et DCS.

REMARQUE

REMARQUE

Quality provided by Fisher & Paykel Appliances Inc.

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
5900 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647
Customer Care: 888.936.7872
Fax: 714.372.7003
www.dcsappliances.com

As product improvement is an ongoing process, we reserve the right to change specifications or design without notice.

Nous améliorons constamment ses produits et se réserve le droit de modifier les spécifications ou la conception de ses produits sans aucun préavis.

P/N 238596 Rev. B
Litho in USA 08/2008